ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№03 (59) ФЕВРАЛЬ 2009

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ



ISSN 1819-9488







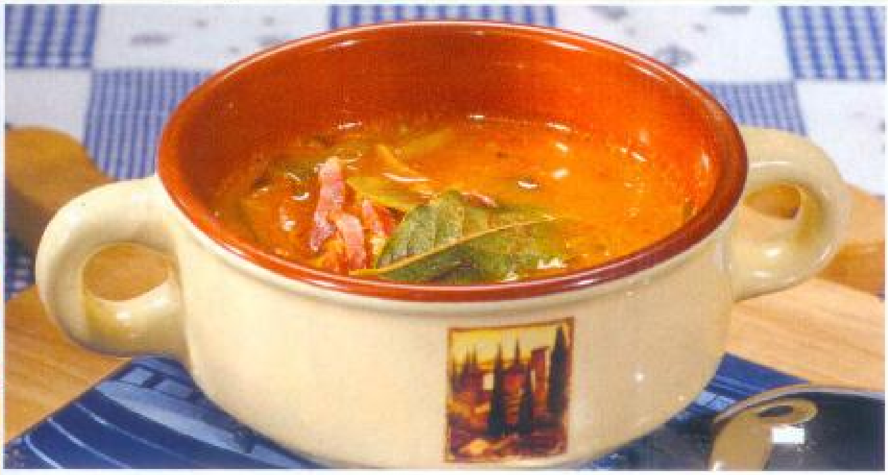




Дорогие друзья!
Мы часто получаем письма с просьбой более подробно знакомить вас с разными национальными кухнями. Нам показалось интересным полностью посвятить этому несколько номеров «Коллекции рецептов». В этом году вы узнаете о кулинарных традициях Италии и Китая. А начать мы решили с немецких блюд – на наш взгляд, немецкая кухня как нельзя лучше подходит для зимы.
В Германии любят плотные завтраки, обильные обеды (обязательно с супом) и сытные ужины. Много мяса и копченостей, тушенные на беконе овощи и фантастическая выпечка, которую можно запивать не только чаем, но и пивом!
Поделитесь с нами вашим мнением об этом проекте и напишите, о кухнях каких стран вы хотели бы узнать.
Желаем здоровья.

Ваша редакция





содержание



условные обозначения

вегетарианское питание

легкие рецепты

блюда, которые подходят для детей

рецепты средней сложности

М≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

рецепты для опытных кулинаров

* полезный совет



рулеты по-швабски

ЧТО НУЖНО:

Для теста:

2,5 стакана муки
2 яйца
0,5 ч. л. соли
2 ст. л. свиного жира

Для фарша:

500 г свиной грудинки
150 г чернослива
1 луковица
1 бутон гвоздики
3 ягоды можжевельника
1 ч. л. сливочного масла
• соль; перец

Время приготовления: 1 час 40 мин.
Количество: 12 штук

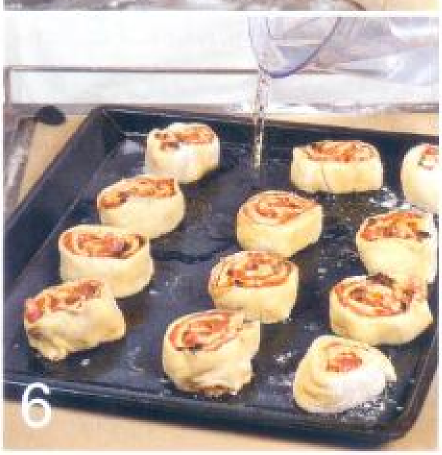












ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Просеять муку и соль в большую миску, добавить жир и растереть руками до состояния крошек. По одному добавить яйца и 7 ст. л. воды, замесить тесто. Скатать тесто в шар, накрыть смазанной растительным маслом пищевой пленкой и оставить в теплом месте на 30 мин.

2 Мясо вымыть, нарезать кусочками. Лук очистить и разрезать на 4 части. Чернослив вымыть и обсушить на салфетке, удалить косточки. Растереть в ступке ягоды можжевельника и гвоздику. Пропустить через мясорубку мясо, лук и чернослив. Посолить, поперчить и посыпать измельченным можжевельником и гвоздикой. Тщательно перемешать. Влить в фарш 3–4 ст. л. воды и еще раз вымесить. Фарш должен быть мягким и однородным.

3 Раскатать тесто в овальный пласт толщиной не более 0,5 см.

4 Выложить на него слой фарша, разровнять поверхность смоченными в воде руками. Скатать в рулет.

5 Разрезать рулет на 12 частей.

6 Разогреть духовку до 180 °С. Смазать противень маслом, разложить кусочки рулета на расстоянии 2–3 см. Залить рулеты до половины их высоты слегка подсоленной водой, накрыть фольгой и готовить в духовке 40 мин. Затем фольгу снять и запекать еще 10 мин. При подаче можно украсить рулеты зеленью.

бранденбургский салат









ЧТО НУЖНО:

- **200 г** сыра эмменталь
- **1** кислое яблоко
- **1** груша
- **2 ст. л.** миндальных орехов
- **2 ст. л.** майонеза
- **3 ст. л.** яблочного йогурта
- **1 ст. л.** крупнозернистой горчицы
- **1 ст. л.** лимонного сока
- по щепотке соли и сахара

Время приготовления: 12 мин.
Порций: 2

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Яблоко и грушу очистить, нарезать соломкой, удалив сердцевину. Такой же соломкой нарезать сыр. Миндаль измельчить в мелкую крошку. Сложить все в миску.

2 В отдельной посуде взбить майонез, йогурт, горчицу, лимонный сок, соль и сахар.

3 Добавить соус в миску и перемешать. Переложить в салатницу.



рольмопсы

ЧТО НУЖНО:

6 очищенных филе соленой сельди
2 ст. л. горчицы
2 соленых огурца
2 луковицы

Для маринада:

1 стакан яблочного уксуса
3 ягоды можжевельника
1 горошина душистого перца
1 бутон гвоздики
5 горошин черного перца
1 лавровый лист



1



2

Время приготовления: 15 мин. + 5 дней
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

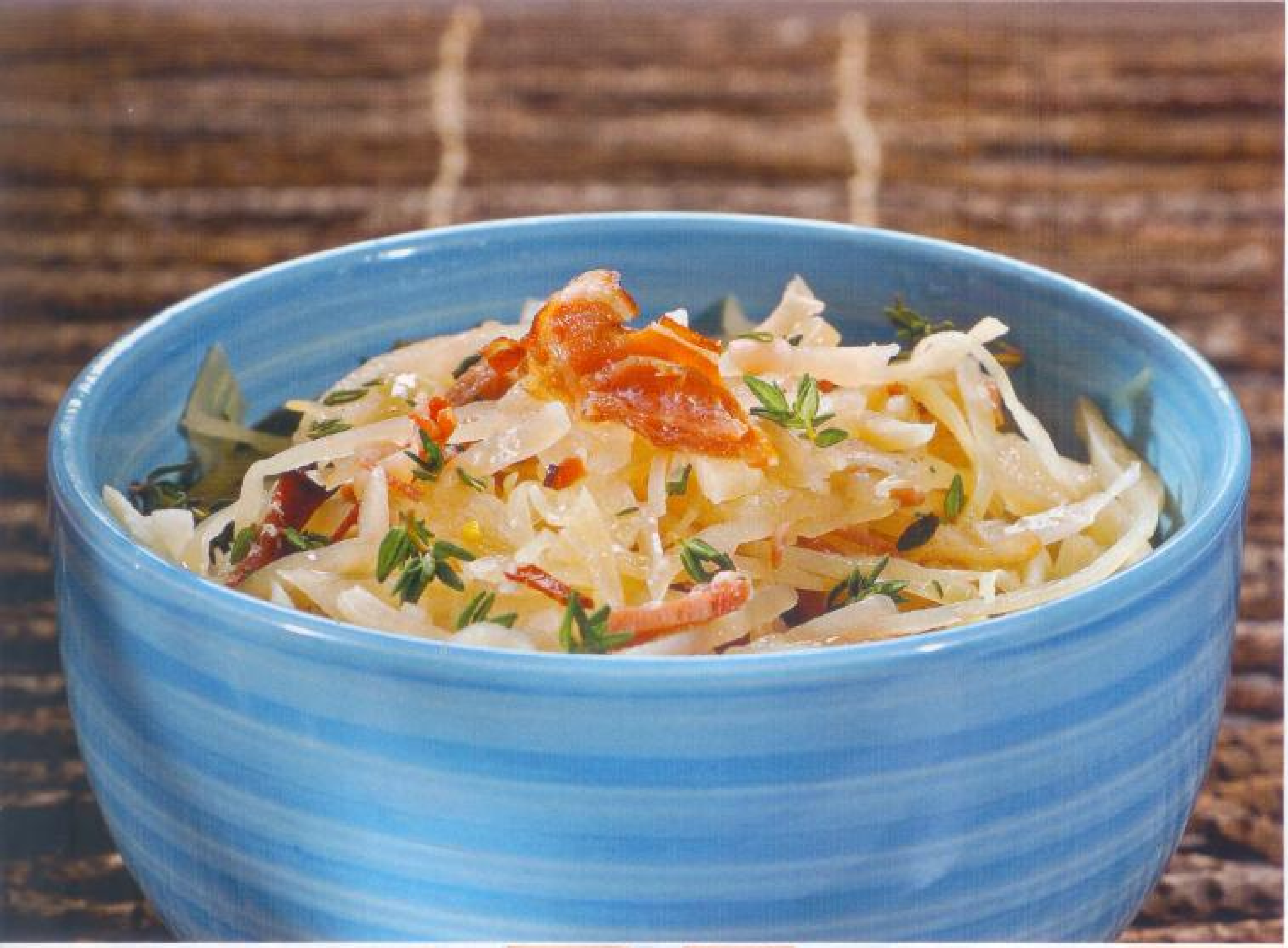
1 Приготовить маринад. Влить в кастрюлю стакан воды и уксус, положить ягоды можжевельника, гвоздику, душистый и черный перец, лавровый лист. Довести до кипения и варить на медленном огне 5 мин. Остудить.

2 Рыбное филе смазать с внутренней стороны горчицей.

3 Огурцы нашинковать соломкой и положить немного на край каждого филе. Завернуть рулетом и сколоть зубочистками. Лук очистить, нарезать колечками. Тесно уложить селедочные рулетики в миску, перекладывая колечками лука. Влить маринад, накрыть пищевой пленкой и поставить на 5–6 дней в холодильник.



3



капуста по-баварски

Время приготовления: 1 час 40 мин.
Порций: 6

ЧТО НУЖНО:

- **600 г** белокочанной капусты
- **3** средние луковицы
- **400 г** сырокопченого бекона
- **0,5** стакана яблочного сока
- **0,5** стакана воды
- **4 ст. л.** яблочного уксуса
- **2 ст. л.** сахара
- **2 ст. л.** сливочного масла
- **10** сушеных ягод можжевельника
- **10** горошин белого перца
- **3** бутона гвоздики
- **1** зубчик чеснока
- **1 ч. л.** молотого кумина
- соль по вкусу





ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Капусту очистить от верхних грубых листьев и тонко нашинковать. Лук очистить и нарезать тонкими полукольцами. Бекон нарезать небольшими кусочками. Чеснок, ягоды можжевельника и гвоздику положить в полотняный мешочек.

2 В большой кастрюле разогреть половину сливочного масла, обжарить лук, 4 мин. Добавить половину нашинкованной капусты, бекон, мешочек со специями, кумин и горошины перца. Выложить оставшиеся капусту и сливочное масло.
Смешать яблочный сок с уксусом, водой, сахаром и солью. Влить в кастрюлю. Довести до кипения, затем переставить в разогретую до 180 °С духовку на 1,5 ч. Перед подачей мешочек со специями удалить.

претцели

ЧТО НУЖНО:

- **300 г** муки
- **200 мл** теплой воды
- **2** белка
- **65 г** соды
- **15 г** сухих дрожжей
- горсть крупной соли
- горсть молотого кумина
- растительное масло для смазывания

Время подготовки: 2 часа
Время приготовления: 35 мин.
Количество: 10–12 шт.

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Дрожжи развести в теплой воде, всыпать просеянную муку, замесить тесто, накрыть и оставить в теплом месте на 2 ч. Тесто должно увеличиться в объеме в 2 раза.
Нарезать тесто одинаковыми кусками и скатать их в тонкие колбаски длиной 15 см. Свернуть из них крендели.

2 В большой кастрюле вскипятить воду с содой. Опускать претцели по одному или по два и готовить, пока они не всплывут. Шумовкой перекладывать на смазанный маслом противень. Смазать претцели слегка взбитыми белками, присыпать солью и кумином и выпекать в разогретой до 180 °С духовке 15 мин.

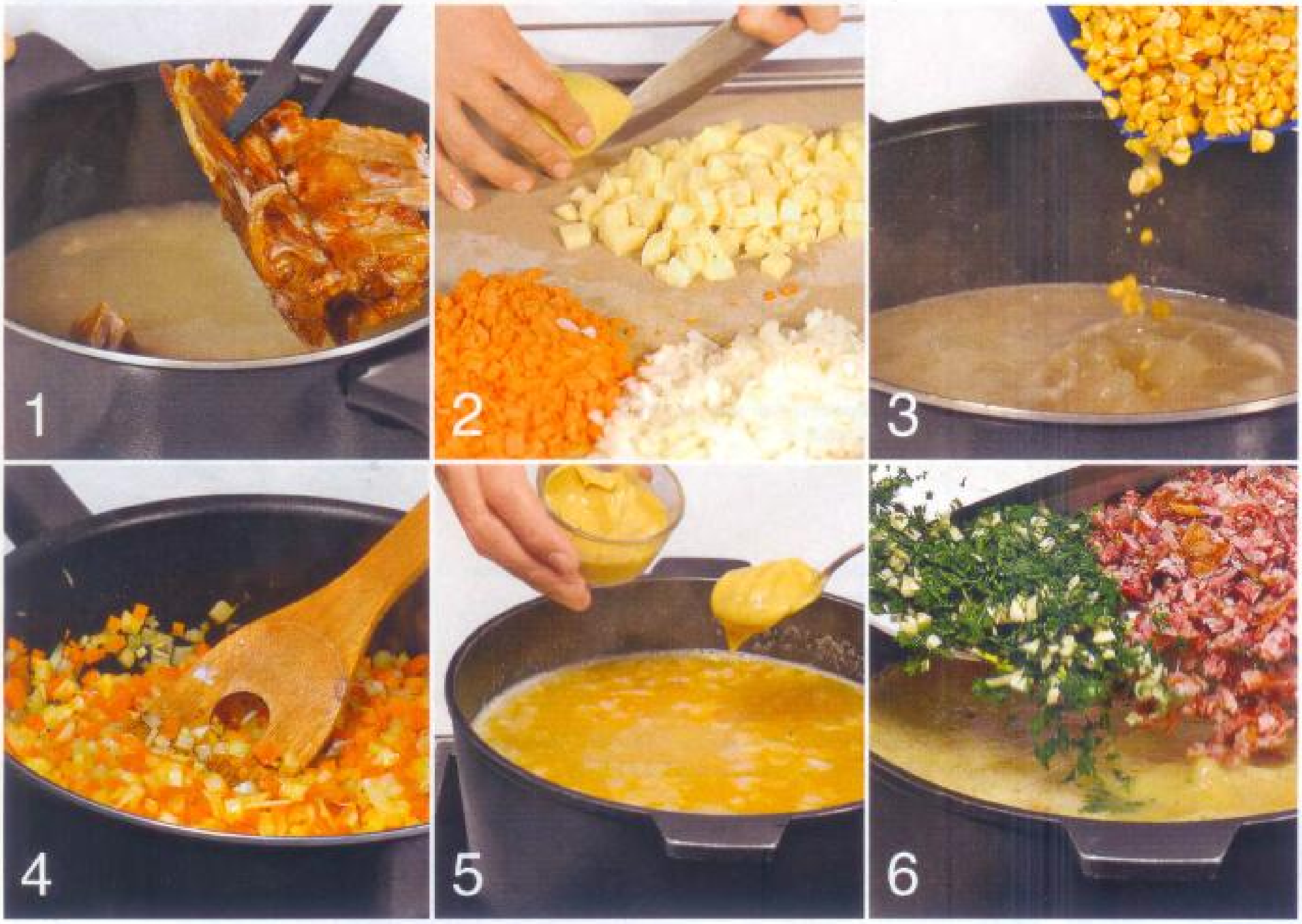


1


2



гороховый суп



ЧТО НУЖНО:

500 г	сухого гороха
1	луковица
1	морковка
5–6	картофелин
1 ст. л.	растительного масла
500 г	копченых свиных ребер
100 г	бекона
3	зубчика чеснока
3–4 ст. л.	горчицы
по 1	пучку укропа и петрушки
•	соль, перец

Время приготовления: 2 часа + 3 часа
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Горох промыть, залить небольшим количеством воды и отставить на 3–4 ч. Копченые свиные ребра порубить на части по 2–3 ребра, положить в кастрюлю и варить 1–1,5 ч, пока мясо не будет легко отделяться от костей.

2 Лук, морковь и картофель очистить. Лук и морковь нарезать очень мелкими кубиками, картофель – более крупными.

3 Готовый бульон процедить, вернуть в кастрюлю. Мясо снять с костей и сложить в миску. Добавить в бульон горох и варить 30 мин. Затем добавить картофель и готовить на среднем огне еще 20 мин.

4 В это время в сковороде разогреть растительное масло и обжарить лук и морковь до золотистого цвета. Добавить в кастрюлю с супом. Варить 10 мин.

5 За 3–5 мин. до окончания варки добавить горчицу, отложенное мясо, соль и перец.

6 Зелень промыть, измельчить. Чеснок очистить и мелко порубить. Бекон нарезать тонкими полосками. Чеснок, бекон и зелень добавить в суп, прогреть 1–2 мин. Снять с огня и дать настояться 30 мин.

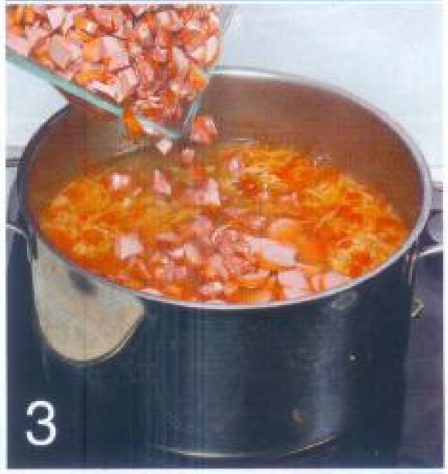
колбасный суп

ЧТО НУЖНО:

2	картофелины
1	луковица
3	черешка сельдерея
450 г	помидоров, консервированных в собственном соку
1 л	говяжьего бульона
0,5 ч. л.	молотого тмина
250 г	консервированной красной фасоли
150 г	белокочанной капусты
по 150 г	сосисок и ветчинной колбасы
•	соль, перец







Время приготовления: 50 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Картофель и лук очистить, сельдерей промыть. Нарезать овощи мелкими кубиками. Капусту нашинковать. Консервированные помидоры раздавить.

2 Положить овощи и тмин в разогретый бульон. Довести до кипения и варить под крышкой 20 мин. Добавить фасоль и капусту, варить на медленном огне еще 15 мин.

3 Сосиски и колбасу нарезать небольшими кусочками, добавить в суп. Приправить солью и перцем, варить 4–5 мин. Разлить по тарелкам и подать к столу.



шверинский сырный суп

ЧТО НУЖНО:

- **40 г** сливочного масла
- **2** стебля лука-порея (белая часть)
- **2 ст. л.** горчицы
- **2,5 ст. л.** муки
- **1 ст. л.** томатной пасты
- **1,2 л** бульона
- **300 мл** молока
- **125 г** тертого сыра чеддер
- **150 г** варено-копченого окорока
- **1 ст. л.** растительного масла
- щепотка мускатного ореха
- соль, молотый красный перец

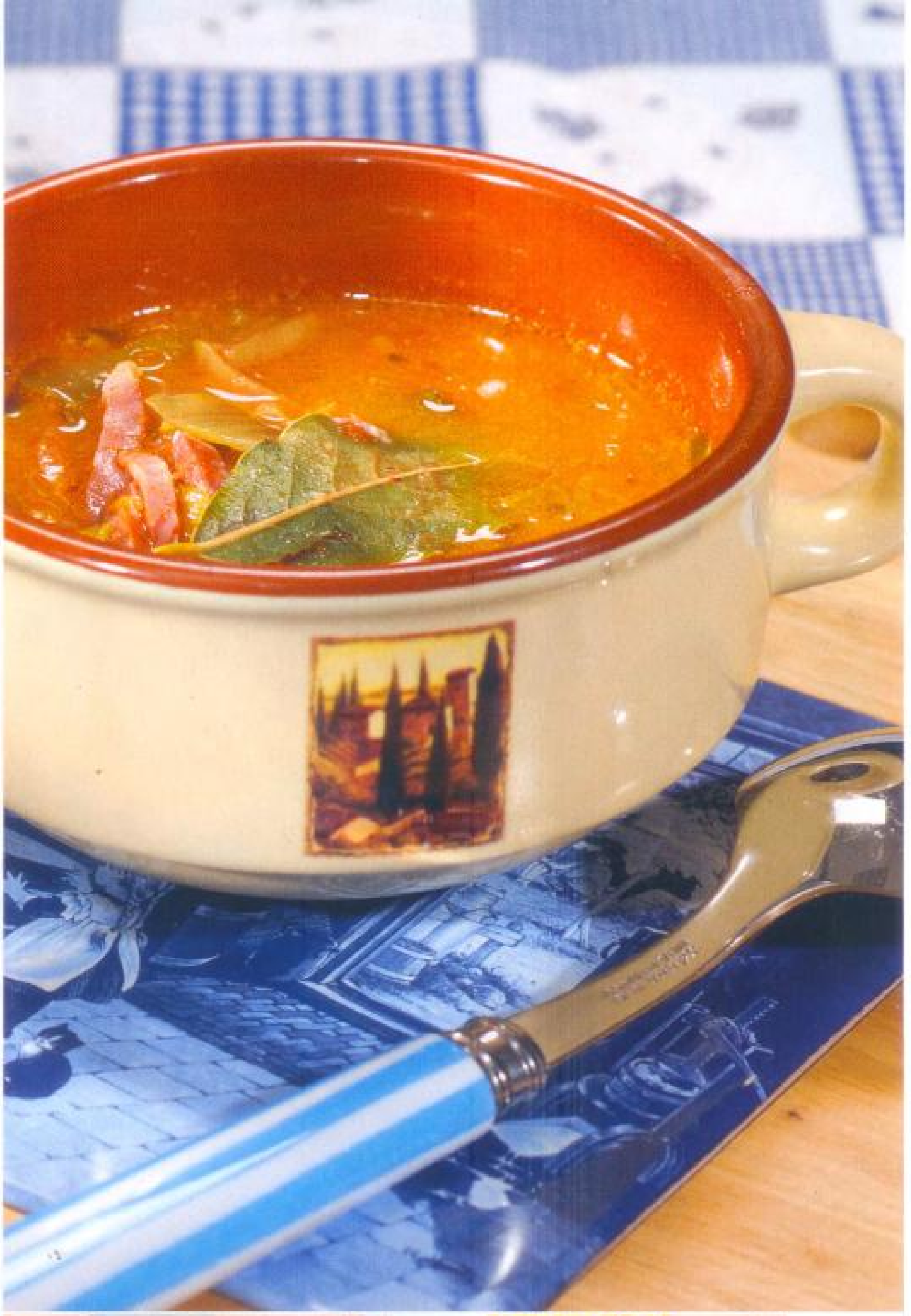
Время приготовления: 30 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук-порей промыть, нарезать тонкими полукольцами. В сотейнике разогреть сливочное масло и обжарить лук до золотистого цвета, 5 мин. Добавить муку, томатную пасту и горчицу, перемешать.

2 Окорок нарезать тонкими полосками и обжарить на разогретом растительном масле, 3–4 мин.

3 В кастрюлю влить бульон и молоко, довести до кипения. Добавить луковую массу, варить 4–5 мин. Положить сыр, окорок, соль, перец и мускатный орех. Прогреть еще 2–4 мин.











шейка с картофельными крокетами

ЧТО НУЖНО:

800 г	свиной шейки
600 г	картофеля
3 ст. л.	горчицы
2 ст. л.	меда
3 ст. л.	сливочного масла
200 г	панировочных сухарей
100 г	тертого швейцарского сыра
100 г	грецких орехов
4 ст. л.	растительного масла
2	яйца
•	соль, перец

Время подготовки: 1 час 10 мин.
Время приготовления: 1 час 15 мин. + 1 час
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Мясо промыть, нарезать на стейки и слегка отбить. Приготовить маринад, смешав горчицу и мед, положить в него стейки и поставить в холодильник на 1 ч.

2 В сковороде разогреть 2 ст. л. растительного масла и обжарить стейки с двух сторон, по 4–5 мин. Посолить и поперчить по вкусу. Переложить в миску.

3 Очищенный картофель залить горячей подсоленной водой и варить 20–25 мин., до готовности. Воду слить, картофель размять в пюре.

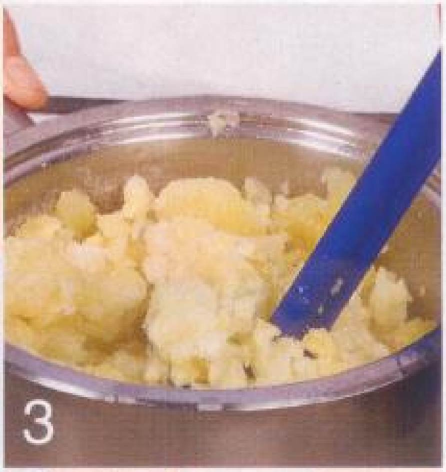
4 Добавить сливочное масло, 1 яйцо и размешать до однородной массы. Дать остыть.

5 На присыпанном мукой столе сформовать из картофельного пюре крокеты в виде небольших «шайб». Обмакнуть крокеты в слегка взбитое яйцо и обвалять в панировочных сухарях. Разогреть в сковороде оставшееся масло и обжарить крокеты с двух сторон до золотистой корочки. Переложить в миску.

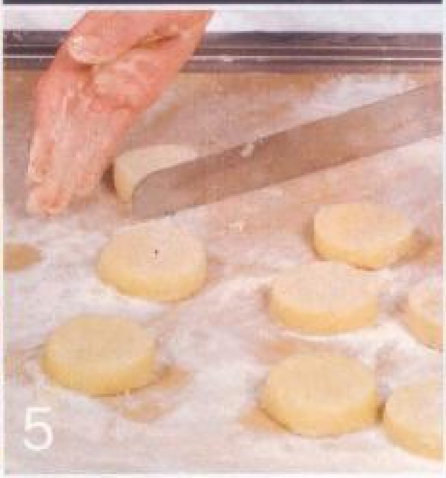
6 Разогреть духовку до 200 °С. Орехи измельчить. Выложить обжаренное мясо на противень, обильно посыпать грецкими орехами и тертым сыром, готовить в духовке 5–6 мин. Затем вынуть противень из духовки, поместить на него крокеты и вернуть в духовку еще на 5–6 мин.













печенка по-берлински

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 4



ЧТО НУЖНО:

- **4** куска говяжьей печенки толщиной 1 см
- **3** луковицы
- **2** кисло-сладких яблока
- **50 г** сливочного масла
- • мука для панировки
- • соль, белый перец

ЧТО ДЕЛАТЬ:

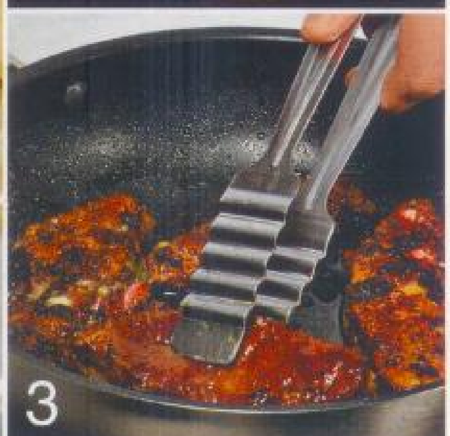
1 Лук очистить, нарезать кольцами и обжарить в 1,5 ст. л. сливочного масла до хрустящей корочки, 7 мин. Переложить в миску и оставить в теплом месте.

2 Яблоки очистить, вырезать сердцевину. Мякоть нарезать кольцами толщиной 1 см. В сковороде разогреть 1 ст. л. масла и жарить яблоки до мягкости, 3–5 мин. Переложить на блюдо и оставить в теплом месте.

3 Печенку ополоснуть, обсушить салфеткой, обвалять в муке. Посолить, поперчить и обжарить в оставшемся сливочном масле на сильном огне, по 4 мин. с каждой стороны. Выложить на тарелку, сверху поместить яблоки и лук.







свиная голяшка по-баварски



ЧТО НУЖНО:

- **500 г** свиной голяшки
- **0,5 л** темного пива
- **3 ст. л.** растительного масла
- **1 ст. л.** красного винного уксуса
- **4** зубчика чеснока
- **0,5 л** овощного бульона
- **7–8** луковиц шалота
- **2** лавровых листа
- щепотка сухого тимьяна и майорана
- соль, черный и душистый перец

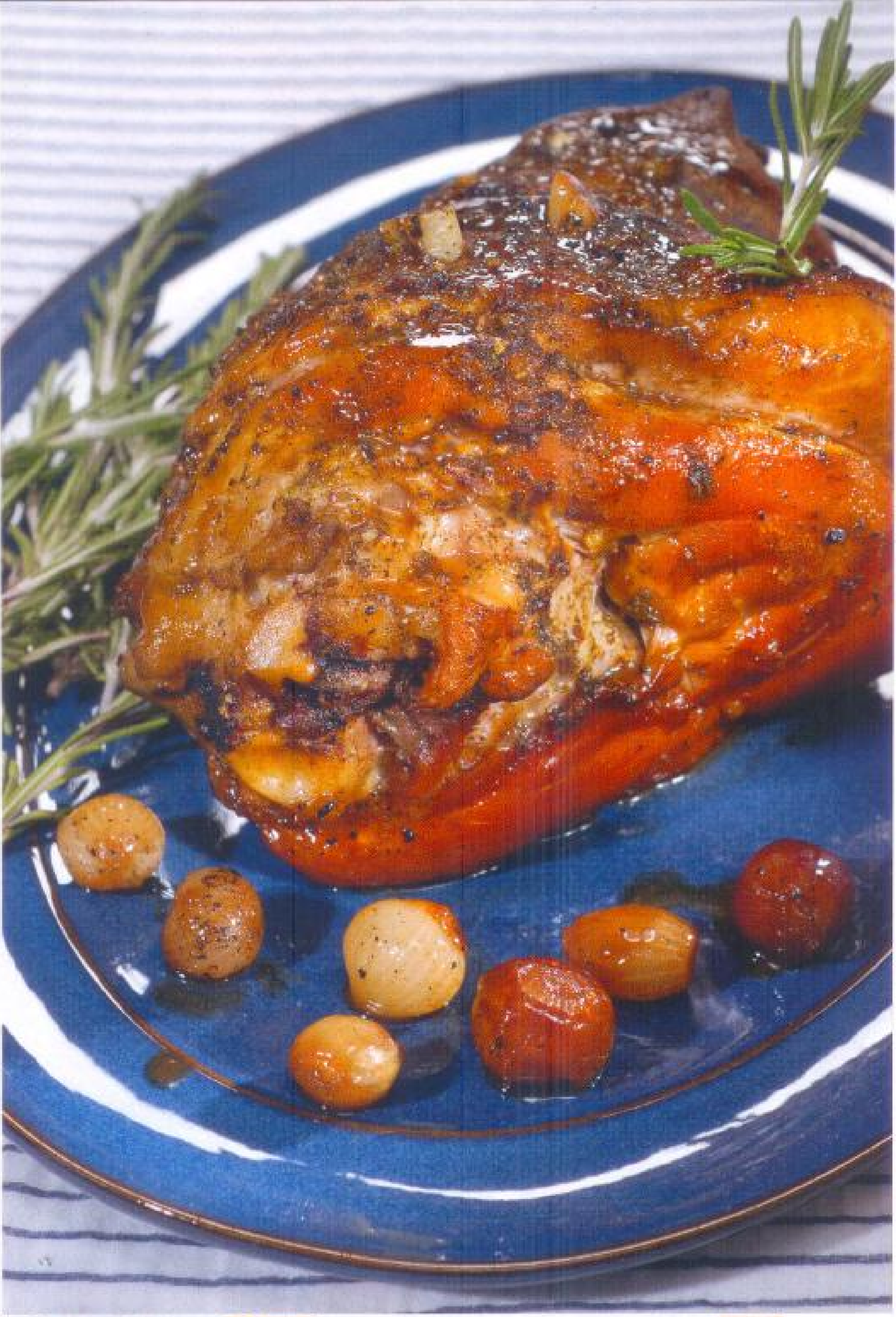
Время приготовления: 2 часа 15 мин.
Порций: 2

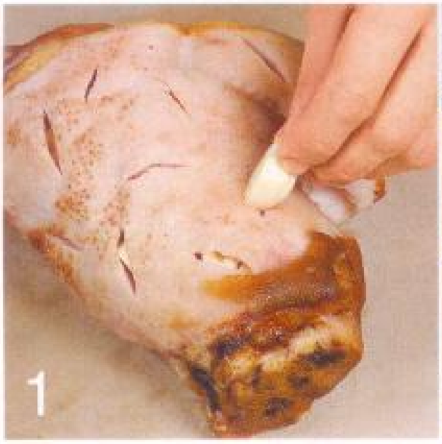
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Голяшку вымыть. Сделать ножом глубокие проколы и вложить по лезвию ножа четвертинки зубчиков чеснока.

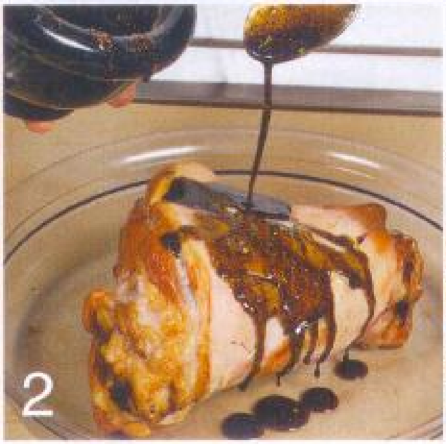
2 Смешать перец, соль, раскрошенный лавровый лист, тимьян и майоран с 2 ст. л. растительного масла и уксусом. Смазать свинину.

3 Разогреть духовку до 230 °С. В сотейнике разогреть оставшееся масло и обжарить мясо до золотистой корочки. Лук очистить. В глубокую форму положить мясо и лук, залить пивом. Готовить 15–20 мин., затем влить бульон, накрыть и тушить в духовке еще 1,5 ч. За 30 мин. до окончания крышку снять.





1



2



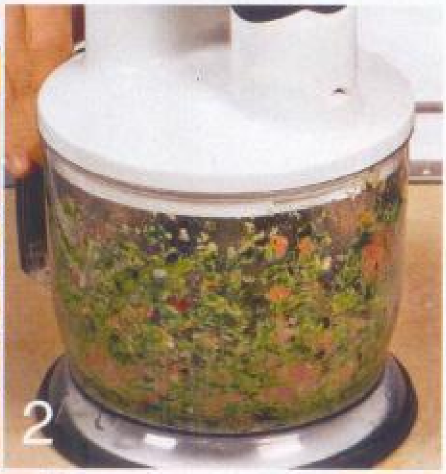
3

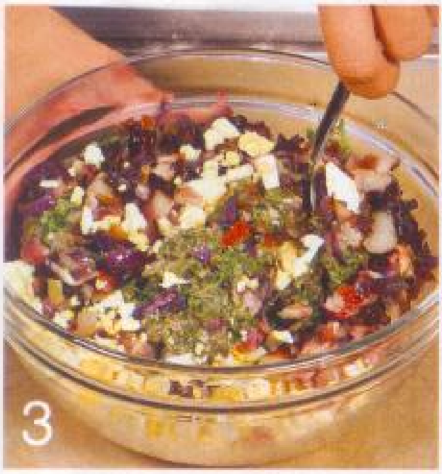


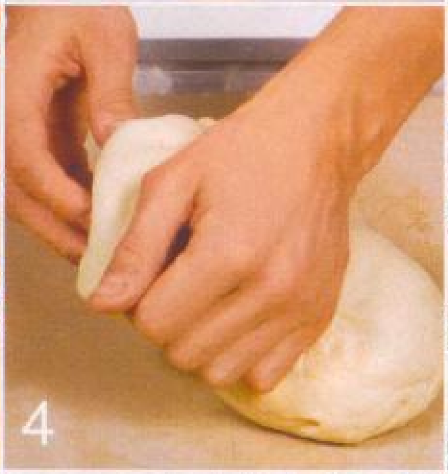
швабские вареники

Время приготовления: 1 час
Порций: 6

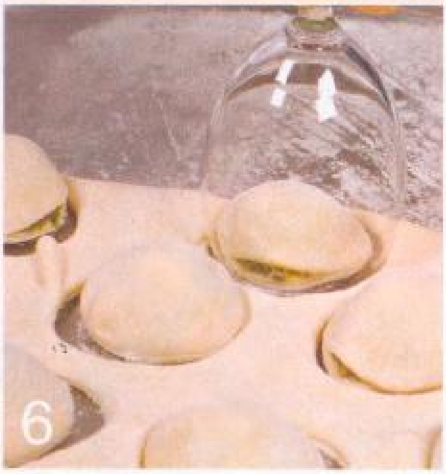












ЧТО НУЖНО:

- **300 г** муки
- **7** яиц
- **2 ст. л.** сливочного масла
- **50 г** сырого шпика
- **1** красная луковица
- **2** кусочка белого хлеба
- **500 г** шпината
- **250 г** свинины
- **50 г** сырокопченого окорока
- **4–5** веточек петрушки
- соль, черный молотый перец

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В большую миску просеять муку с солью, по одному вбить яйца, добавить 1 ст. л. масла и замесить тесто. Оставить в теплом месте на 30 мин.
Лук очистить и мелко нарезать. Шпик нарезать мелкими кубиками. Петрушку промыть, обсушить и измельчить. В сковороде разогреть оставшееся сливочное масло и обжарить шпик, петрушку и лук, 4–5 мин.

2 Хлеб замочить в небольшом количестве воды. Шпинат перебрать, промыть, положить в кастрюлю и готовить 1–2 мин., не добавляя воды. Дать остыть, затем отжать. Шпинат, размоченный хлеб, свинину и окорок измельчить в блендере до однородной массы.

3 Оставшиеся яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и мелко порубить. Смешать с жареными луком, шпиком, петрушкой и измельченной в блендере массой. Посолить, поперчить и тщательно перемешать.

4 Тесто еще раз вымесить, затем на присыпанной мукой поверхности раскатать в тонкий пласт.

5 На половине пласта разложить по 1 ст. л. начинки на расстоянии 2–3 см. Накрыть другой половиной, предварительно, для лучшего склеивания, смочив ее водой.

6 Вырезать с помощью рюмки вареники. Оставшееся тесто еще раз вымесить, раскатать в пласт и сделать еще одну порцию вареников. Плотно защипать края. В кастрюле вскипятить подсоленную воду, опустить вареники и варить, пока они не всплывут. Откинуть на дуршлаг и дать воде стечь.



гусь, жаренный по-берлински

ЧТО НУЖНО:

1	гусь весом 3 кг
6	кисло-сладких яблок
1 кг	краснокочанной капусты
250 мл	яблочного сока
0,5 ч. л.	сахара
1 ст. л.	растительного масла
1 ч. л.	крахмала
•	щепотка молотого майорана
2 ч. л.	яблочного уксуса
•	соль, перец
Для соуса:	
200 мл	куриного бульона
1 ст. л.	кукурузной муки

Время приготовления: 2 часа 30 мин.
Порций: 10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Яблоки вымыть, нарезать на крупные дольки и удалить сердцевину. Гуся выпотрошить, промыть, натереть внутри и снаружи смесью соли, перца и майорана.



2 Плотно начинить гуся половиной нарезанных яблок.

3 Разогреть духовку до 220 °С. Брюшко гуся зашить нитками или закрепить специальной скобой, смазать тушку растительным маслом и выложить на противень. Запекать 2 ч. За полчаса до окончания положить на противень оставшиеся яблоки.

4 Капусту вымыть, тонко нашинковать. В сотейнике вскипятить яблочный сок, положить капусту, сахар и щепотку соли. Тушить до полуготовности, 20 мин., затем добавить разведенный в небольшом количестве воды крахмал, уксус и готовить еще 10–15 мин.

5 Приготовить соус. Готового гуся вынуть из духовки. Слить в сотейник жир, развести бульоном, довести до кипения и варить на медленном огне 2–3 мин.

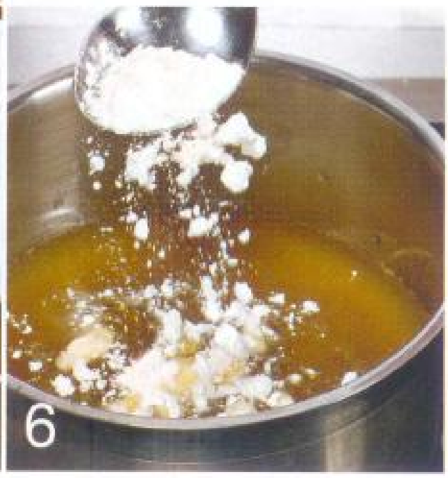
6 Добавить кукурузную муку, тщательно перемешать, затем протереть через мелкое сито. На блюдо выложить тушеную капусту, сверху поместить гуся. Полить соусом.















франкфуртский зеленый соус

ЧТО НУЖНО:

300 г	смеси свежего шпината, петрушки, зеленого лука, укропа, кресс-салата, эстрагона и т. д.
4	сваренных вкрутую яйца
250 г	сметаны
250 г	натурального йогурта
3 ст. л.	оливкового масла
1 ч. л.	винного уксуса
•	соль, перец

Время приготовления: 20 мин.
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Яйца разрезать пополам, вынуть желтки и растереть их в небольшой емкости с оливковым маслом.

2 Зелень вымыть, обсушить и очень мелко нарезать, положить в большую миску. Белки порубить, смешать с йогуртом и сметаной. Перемешать с зеленью. Посолить, поперчить, влить уксус и тщательно перемешать.

3 Добавить в зеленую массу растертые с оливковым маслом желтки и еще раз перемешать. Соус можно подать к отварной говядине, буженине, рыбе и просто к вареному картофелю.

горчичный картофель

ЧТО НУЖНО:

1 кг картофеля
2 ст. л. белого винного уксуса
2 ст. л. красного винного уксуса
2 ст. л. крупнозернистой горчицы
125 мл оливкового масла
2 пера зеленого лука
4 веточки петрушки

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Соединить в небольшой емкости оливковое масло, красный винный уксус и горчицу, приправить солью и перцем. Лук и петрушку промыть, мелко нарезать и добавить в заправку. Отставить.

2 Картофель очистить, залить горячей подсоленной водой и варить до мягкости, 15–20 мин. Слить и дать немного остыть. Нарезать дольками, поместить в салатницу и побрызгать белым винным уксусом.

3 Полить приготовленной заправкой и перемешать. Картофель можно подать горячим как гарнир к мясу и рыбе или использовать как основу для картофельного салата.





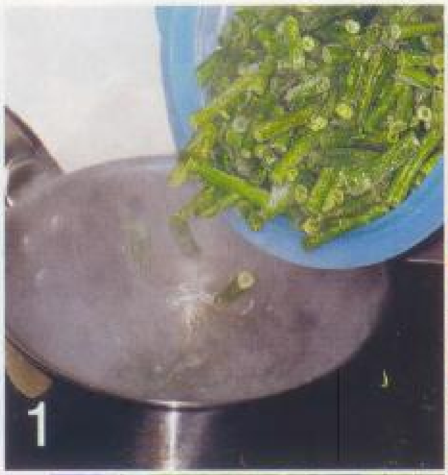


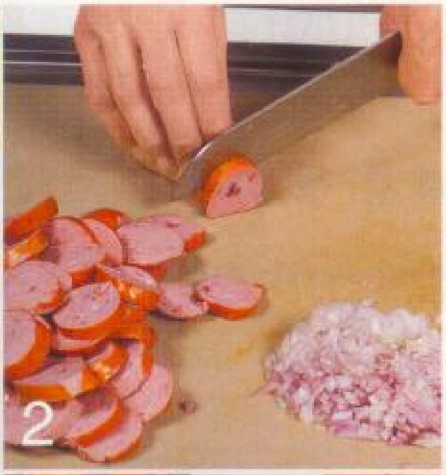
овощная запеканка с сардельками

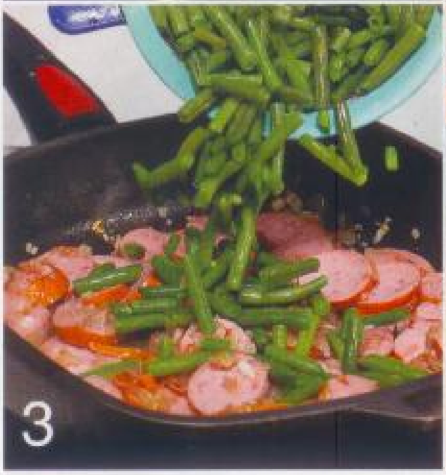
ЧТО НУЖНО:

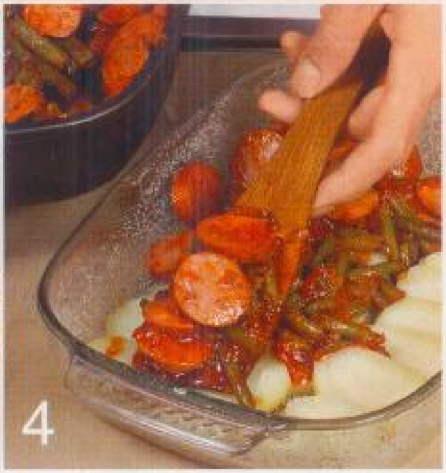
- **500 г** замороженной зеленой фасоли
- **1** луковица
- **500 г** свиных сарделек
- **1 ч. л.** сливочного масла
- **1 ст. л.** растительного масла
- **1 ст. л.** панировочных сухарей
- **500 г** картофеля
- **450 г** консервированных помидоров
- **2** яйца
- **0,5** стакана сметаны
- **50 г** швейцарского сыра
- • соль, перец

Время приготовления: 1 час
Порций: 6











В этом блюде вы можете использовать самый различный набор мясных продуктов – вареных, варено-копченых, а также сырокопченых.

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Картофель отварить в мундире до готовности, слить воду и дать остыть. Сыр натереть на крупной терке. Фасоль, не размораживая, положить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и варить 4–5 мин. Отбросить на дуршлаг и отставить.

2 Лук очистить и измельчить. Сардельки нарезать тонкими кружками. Помидоры размять вилкой.

*** Если вы купили помидоры, консервированные в маринаде или рассоле, то их необходимо очистить от кожицы и очень мелко нарезать.**

3 В сковороде разогреть сливочное масло и обжарить в нем лук, 3–4 мин. Добавить сардельки и фасоль, готовить еще 5 мин. Положить помидоры, поперчить, посолить, перемешать и тушить под крышкой на небольшом огне 5 мин.

4 Картофель очистить от кожуры и нарезать кружками. Форму для запекания смазать растительным маслом и присыпать панировочными сухарями. Выложить слой картофеля, на него поместить слой овощей с сардельками. Продолжать выкладывать слоями, пока не закончатся все ингредиенты.

5 Разогреть духовку до 180 °С. Взбить яйца со сметаной и тертым сыром, распределить сверху ровным слоем и запекать 30 мин.

клецки с грибами

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 8









ЧТО НУЖНО:

500 г	картофеля
1	яйцо
100 г	шампиньонов
1	луковица
1 ст. л.	растительного масла
2–3 ст. л.	муки
•	соль

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Картофель очистить, натереть на мелкой терке, слегка отжать. Смешать картофель с яйцом, щепоткой соли и добавить немного муки для вязкости.

2 Лук и грибы очистить. Грибы промыть. Лук нарезать кубиками, грибы измельчить. В сковороде нагреть растительное масло и обжарить лук и грибы, пока лук не станет золотистым, 5 мин. Посолить по вкусу.

3 Скатать небольшие шарики, начинить их смесью грибов и лука. Вскипятить в кастрюле подсоленную воду, опустить клецки и варить 12–15 мин., не мешая. Вынуть шумовкой и подать со сметаной или томатным соусом.

лебкюхен

ЧТО НУЖНО:

100 г размягченного сливочного масла
4,5 ст. л. коричневого сахара
1 яйцо
6 ст. л. темного меда
400 г просеянной блинной муки
1 ч. л. молотого имбиря
0,5 ч. л. молотой гвоздики
0,25 ч. л. порошка чили
1 белок
200 г сахарной пудры
• кондитерские украшения

Время приготовления: 40 мин. + 30 мин.
Количество: 24 штуки

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В миске взбить сливочное масло с сахаром. Постоянно помешивая, добавить яйцо и мед. Всыпать муку и специи. Вымесить тесто, завернуть его в пищевую пленку и убрать в холодильник на 30 мин.
Тесто раскатать в тонкий пласт и с помощью кондитерских выемок вырезать из него различные фигурки.
Положить их на смазанный маслом противень и выпекать 10 мин. при температуре 190 °С. Остудить на решетке.

2 Приготовить глазурь. Слегка взбить белок и постепенно смешать с сахарной пудрой. Покрыть печенья рисунком из глазури и оформить кондитерскими украшениями.



1



2





кекс с орехами и изюмом

ЧТО НУЖНО:

- **150 г** изюма
- **3 ст. л.** тертой цедры
- **150 г** нарезанных орехов
- **4 ст. л.** рома
- **100 мл** молока
- **2 ст. л.** сахара
- **100 г** сахарной пудры
- **7 г** сухих дрожжей
- **450 г** муки
- **225 г** сливочного масла
- **5** желтков
- **2** капли ванильной эссенции
- **0,5 ст. л.** соли

Время приготовления:
1 час 35 мин. + 2 часа 30 мин.
Порций: 12

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Смешать в миске изюм, цедру и орехи, влить ром. Накрыть крышкой и оставить на 20 мин.

2 Муку просеять. Масло растопить, немного остудить. В большую миску всыпать 5 ст. л. муки, сахар, дрожжи, постепенно, помешивая, влить молоко. Накрыть и оставить в теплом месте на 20 мин. Затем всыпать в миску оставшуюся муку, 125 г сливочного масла и желтки, перемешать.

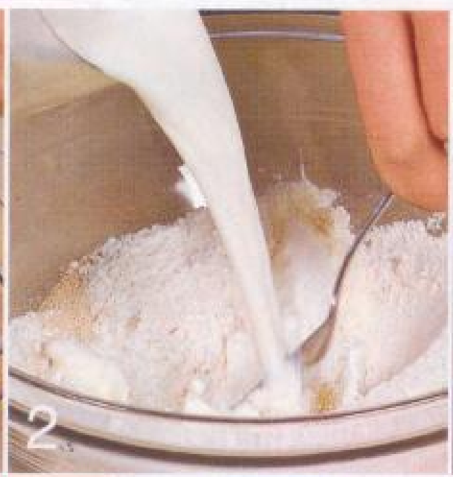
3 Добавить изюм, цедру, орехи, ваниль и соль. Выложить на посыпанную мукой поверхность и замесить тесто. Вернуть тесто в миску, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 2 ч.

4 Выложить тесто на присыпанный мукой стол и руками придать ему форму толстого овального пласта. Зрительно наметить вдоль овала середину и, начиная с нее, слегка раскатать скалкой только один край. Свернуть этот край к середине.

5 Противень смазать маслом, застелить пергаментом и выложить на него кекс. Накрыть полотенцем и дать постоять 30 мин.

6 Разогреть духовку до 170 °С, поставить в нее противень, накрыть фольгой и выпекать 1 ч. За 20 мин. до окончания фольгу снять. Вынуть кекс из духовки и смазать четвертью оставшегося сливочного масла, затем посыпать четвертью сахарной пудры. Повторить процесс несколько раз, пока не закончатся масло и сахар.

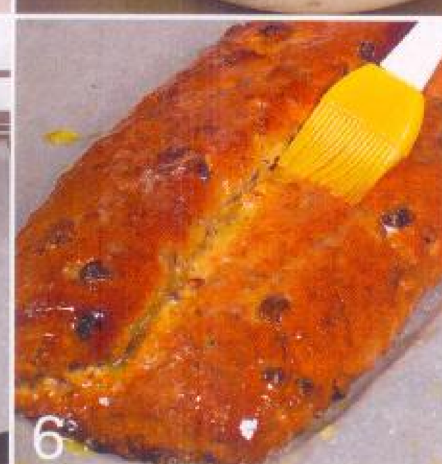
















шварцвальдский торт

ЧТО НУЖНО:

- **350 г** сахарной пудры
- **6** белков
- **150 г** муки
- **1 кг** сметаны
- **150 мл** вишневой наливки
- **500 г** консервированной вишни без косточек
- **100 г** горького шоколада
- **2 ч. л.** желатина
- • взбитые сливки для украшения

Время приготовления: 50 мин. + 2 часа
Порций: 10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Желатин залить небольшим количеством холодной кипяченой воды и оставить на 25–30 мин.
Вишню выложить на бумажные салфетки и дать обсохнуть.
Взбить белки в крутую пену и добавить, продолжая взбивать, 170 г сахарной пудры. Шоколад поломать на небольшие кусочки. В сотейнике вскипятить 0,75 стакана воды, добавить половину шоколада и готовить, помешивая, до полного растворения шоколада. Немного остудить.

2 Добавить жидкий шоколад в просеянную муку, перемешать до однородности. Ввести взбитые белки и аккуратно перемешать.

3 Разогреть духовку до 180 °С. Выложить тесто в смазанную маслом и простеленную пергаментом разъемную форму диаметром 21 см. Поставить в духовку и выпекать 20–25 мин. Дать постоять в форме 10 мин., затем переложить на решетку и полностью остудить.

4 Приготовить крем. Взбить половину сметаны, постепенно добавляя оставшуюся сахарную пудру и вишневую наливку. Продолжая взбивать, добавить разбухший желатин и оставшуюся сметану.

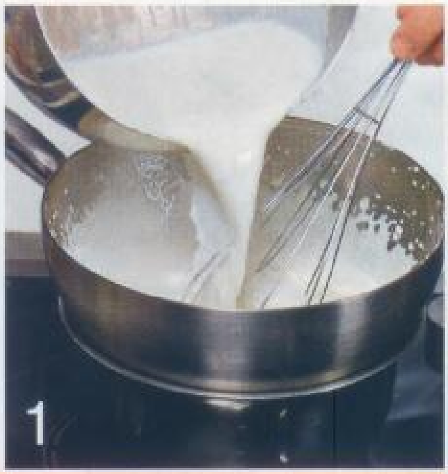
5 Разрезать корж на 3 части. На одну часть выложить консервированные вишни, смазать одной третью крема. Положить сверху второй корж и смазать его таким же количеством крема. Накрыть третьим коржом.

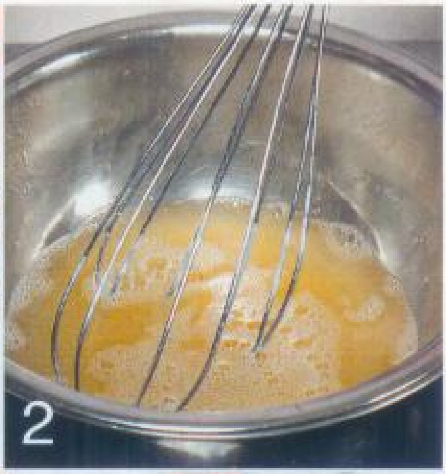
6 Сверху и на боковые поверхности торта нанести оставшийся крем.
50 г шоколада натереть на крупной терке и посыпать сверху.
Можно украсить торт розочками из взбитых сливок и засахаренными вишнями.
Перед подачей поставить в холодильник на 2 ч.

баварский крем

ЧТО НУЖНО:

1	стакан молока
1 ст. л.	желатина
1	стакан сливок жирностью 35%
5	желтков
100 г	сахара
1 ч. л.	ванильного сахара









Время приготовления: 40 мин. + 2 часа
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Желатин залить холодной водой и отставить на 20 мин. В теплое молоко добавить ванильный сахар, перемешать. Желтки взбить с сахаром на водяной бане добела, 5 мин. Продолжая взбивать, аккуратно влить молоко.

2 Набухший желатин отжать, положить в сотейник и готовить на водяной бане до полного растворения, не доводя до кипения. Добавить в крем. Тщательно перемешать и поставить в холодильник на 10 мин.

3 Взбить сливки в густую пену и смешать с охлажденным кремом. Формочки ополоснуть холодной водой и заполнить кремом. Поставить в холодильник до полного застывания. При подаче можно украсить крем тертым шоколадом и свежими ягодами.

тирольский флип

ЧТО НУЖНО:

- **400 мл** темного пива
- **1 ст. л.** коньяка
- **2** желтка
- **1,5 ст. л.** сахарной пудры
- небольшой кусочек мускатного ореха

Время приготовления: 10 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Пиво заранее охладить. Желтки растереть с сахарной пудрой, добавить коньяк и 2–3 ст. л. пива. Тщательно размешать.

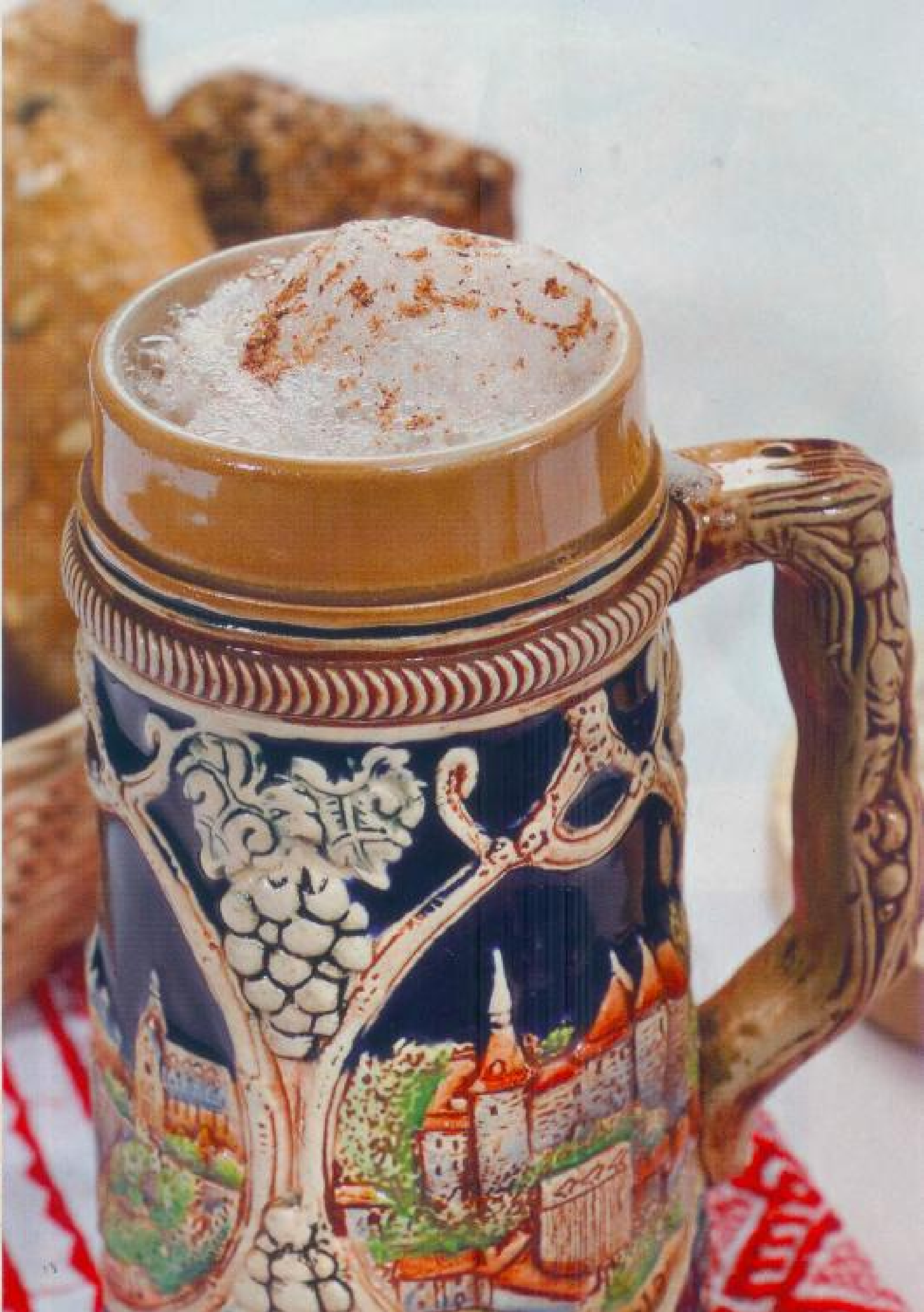
2 Влить оставшееся пиво, перемешать и разлить по кружкам.

3 Мускатный орех натереть на мелкой терке. Добавить по щепотке в каждую кружку.


1


2


3





следующий выпуск: чизкейки

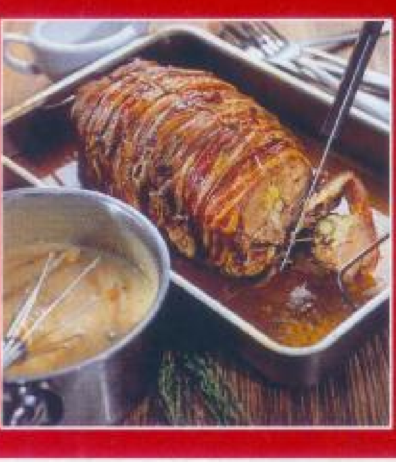
новый номер выйдет 16 февраля

в новом журнале «ШКОЛА ГАСТРОНОМА»

№04 (126) февраль 2009



- салат со сливочным соусом
- телятина с красной капустой
- рыбный гуляш
- бретонский пирог
- пирожки с рисом и зеленым луком
- наливка из чернослива





ШКОЛА ГАСТРОНОМА

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№ 03 (59), февраль 2009
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер Пабликейшенз»

Адрес редакции: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@phbp.ru
www.gastronom.ru
www.gastromag.ru

Президент Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
Шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Пащенко
отв. секретарь Ольга Пахтусова
руководитель фотослужбы Екатерина Овселян
фотограф Вадим Жадько
бильдредактор Сергей Ткаченко
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Сергей Ткаченко
редакторы Алла Сергеева, Анна Туревская
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Лилия Дунаева, Любовь Никифорова
повара-консультанты Константин Жук, Олег Турюн

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Отдел рекламы:
директор по рекламе Марина Мамина,
заместитель директора Жанна Русакова,
Светлана Ардаева,
Ольга Козырева,
Елена Кузьмичева,
Елена Матвеева,
тел.: (495) 725-1071

Отдел маркетинга:
директор Эльмира Нагаева,
Зоя Галишникова,
Надежда Лыжникова,
тел.: (495) 725-1070

Отдел дистрибуции:
директор Сергей Татаркин,
менеджеры: Андрей Телегатор,
Александр Шалимов,
Наталия Писклина,
Екатерина Колесникова,
Татьяна Катрач,
тел.: (495) 725-1070
по подписке Нина Мамкина,
Марина Шумилова,
тел.: (495) 792-5562

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев,
Игорь Долманов,
«Свет Компьютерс»,
тел.: (495) 795-0295

Предпечатная подготовка:
руководитель отдела Екатерина Панюшкина
Марианна Геннинг,
Вера Давыдкина,
Светлана Кузина,
Любовь Попова,
Виктор Фролкин,
Олег Шифрин

Отдел спецпроектов
руководитель отдела Лариса Машталер,
Ольга Гриценко,
Ольга Старикова

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 168 150 экз.
Цена свободная

Автор макета: Ирина Пащенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного наследия
Свидетельство о регистрации средства массовой информации
ПИ № ФС77-32211 от 09.06.2008 г.